



LANGHE ROSSO 2017, LUIGI GIORDANO

Lavet på en blanding af 80 % Nebbiolo og 20 % Dolcetto - alt sammen høstet i Barbaresco-zonen. Temperaturstyret gæring og maceration efterfulgt af 3-4 måneders modning på store, brugte fade.

Frugtig og indbydende duft med elementer af røde kirsebær, blomme og roser. Saftig, nærmest lækende med fine tanniner.

Til lettere kødretter.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Italien

OMRÅDE:
Piemonte

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2025

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Gris Lam Oksekød